ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA'/USE MANUAL GRAVITY SLICER

MOD. 220/250 AV CE USO DOMESTICO/CE HOME USE

ESSEDUE SRL
VIA DELL'ELETTRONICA N.53 – 27010 CURA CARPIGNANO(PV) ITALIA
TEL. +39 0382 474396 FAX. +39 0382 483096
E_Mail: info@essedue.com – Web Site: www.essedue.com

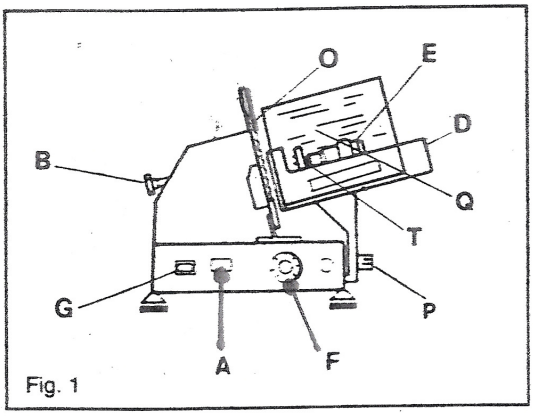


Fig. 1

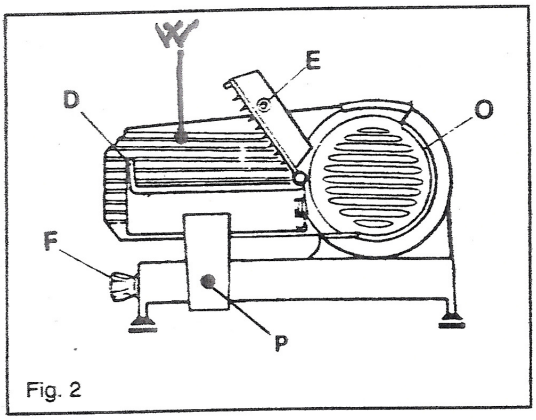


Fig. 2

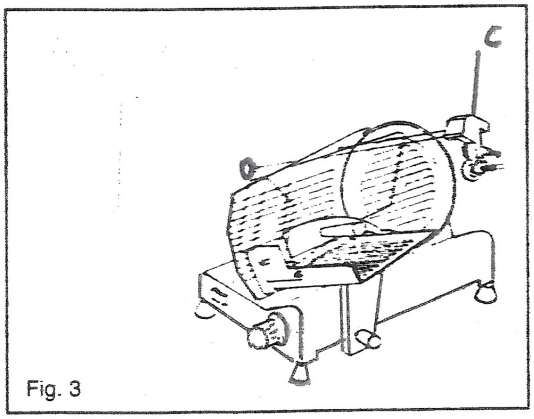


Fig. 3

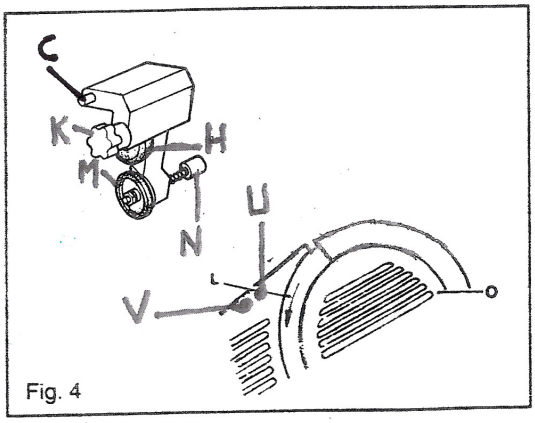


Fig. 4

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA'

1.USO DELLA MACCHINA

a) **Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicata sulla targhetta (A)della macchina e collegare sempre la presa di terra.**
b) **Appoggiare la merce sul piatto (D) fissandola con l'apposito braccio (E).**
c) **Girare la manopola graduata (F) fino ad ottenere lo spessore vuoto.**
d) **Azionare l'interruttore (G) per far girare la lama (L) ed accertarsi che il senso di rotazione sia sempre antiorario e manovrare a mano il piatto porta merci (D). Usare sempre il pressatore (E) per il taglio, non usare mai le mani per tenere la merce durante l'operazione,impugnare l'apposita maniglia (T) per la spinta del carrello.**

2. AFFILATURA

a) **Disinserire la corrente tramite l'interruttore (G)**
b) **Pulire perfettamente la lama (L) con alcool**
c) **Aprire la manopola numerata (F) la vela (W) fino alla fine della corsa come quando si taglia una grossa fetta**
d) **Inserire il perno dell'affilatoio (C) nel foro (U) e fissare l'affilatoio avvitando il pomello (K) nel foro (V) mola affilatrice (H) tra la vela (W) e la lama (L), mola sbavatrice (M) tra la lama (L) e piatto (D)**
e) **Far avanzare la vela (W) con la manopola numerata (F) verso il filo della lama (L) e azionare l'interruttore (G) per circa 15/20 secondi**
f) **Retrocedere con la manopola numerata (F) la mola affilatrice (H) quanto basta per evitare il contatto con la lama**
g) **Premere il pulsante (N) della mola sbavatrice (M) a contatto con la lama (L) per circa 2/3 secondi per togliere la sbavatura**
h) **Spegnere l'interruttore (G), e rimuovere l'affilatoio (C)**

3. PULIZIA

Togliere la spina dalla presa di corrente.
Pulire accuratamente la macchina dopo ogni uso (a macchina ferma).
Usare alcool, non materiali duri o abrasivi.
Accertarsi prima di iniziare la pulizia della macchina che la manopola numerata (F) sia posizionata sullo zero.
Per pulire la lama (L) togliere il coprilama (O) servendosi di apposita chiave per svitare il dado (B). Per pulire il gruppo piatto porta merci (D) munirsi di apposita chiave per svitare il dado (P). Lubrificare tutte le parti di scorrimento con olio di vasellina.

4. AVVERTENZE

- **Assolutamente non togliere o manomettere la paratia di sicurezza (Q).**
- **Non affettare materiale che non sia di genere alimentare.**
- **E' importante ai fini del buon funzionamento della macchina controllare periodicamente lo stato di conservazione della lama, delle mole affilatoio, della cinghia di trasmissione.**
- **Per ogni problema rivolgersi al Rivenditore autorizzato e non manomettere la macchina.**
- **La Ditta declina ogni responsabilità se non saranno osservate le norme sopra riportate.**

LEGENDA

a) **Targhetta**	g) **Interruttore**	o) **Coprilama**	v) **Foro per affilatoio**
b) **Dado**	h) **Mola affilatrice**	p) **Dado**	
c) **Affilatoio**	k) **Pomello affilatoio**	w) **Vela**	
d) **Piatto porta merci**	l) **Lama**	q) **Paratia**	
e) **Braccio pressatore**	m) **Mola sbavatrice**	t) **Maniglia**	
f) **Manopola numerata**	n) **Pulsante**	u) **Foro per affilatoio**	

USER INSTRUCTIONS GRAVITY SLICER

a) **Make sure that the voltage shown on the nameplate (A) affixed to the machine is the same as that of your electricity supply and always earth the tap.**
b) **Lay the goods on the platform (D) and block it with the end weight (E)**
c) **Turn the thickness adjusting knob (F) till you get the desired thickness**
d) **Switch on (G) in order to make the blade (L) run and make sure about its anti-clockwise rotation and operate manually the platform (D). Always use the food pusher (E) when you cut, never use the hands to hold the goods during the cut operation, grasp the handle (T) for the thrust of the trolley.**

CLEANING

Take the plug out of the wall socket
Clean up carefully the machine after each use (with the machine standing still)
Do not use hard or abrasive products but alcohol for cleaning
Verify that the thickness adjusting knob (F) is positioned on zero before starting with the cleaning operation of the machine
To clean the blade (L) take away the knife cover (O) using a screw wrench to unscrew the bolt (B).
To clean the food chute (D): use a screw wrench to unscrew the bolt (P)
Lubricate all the sliding parts with Vaseline oil

WARNING

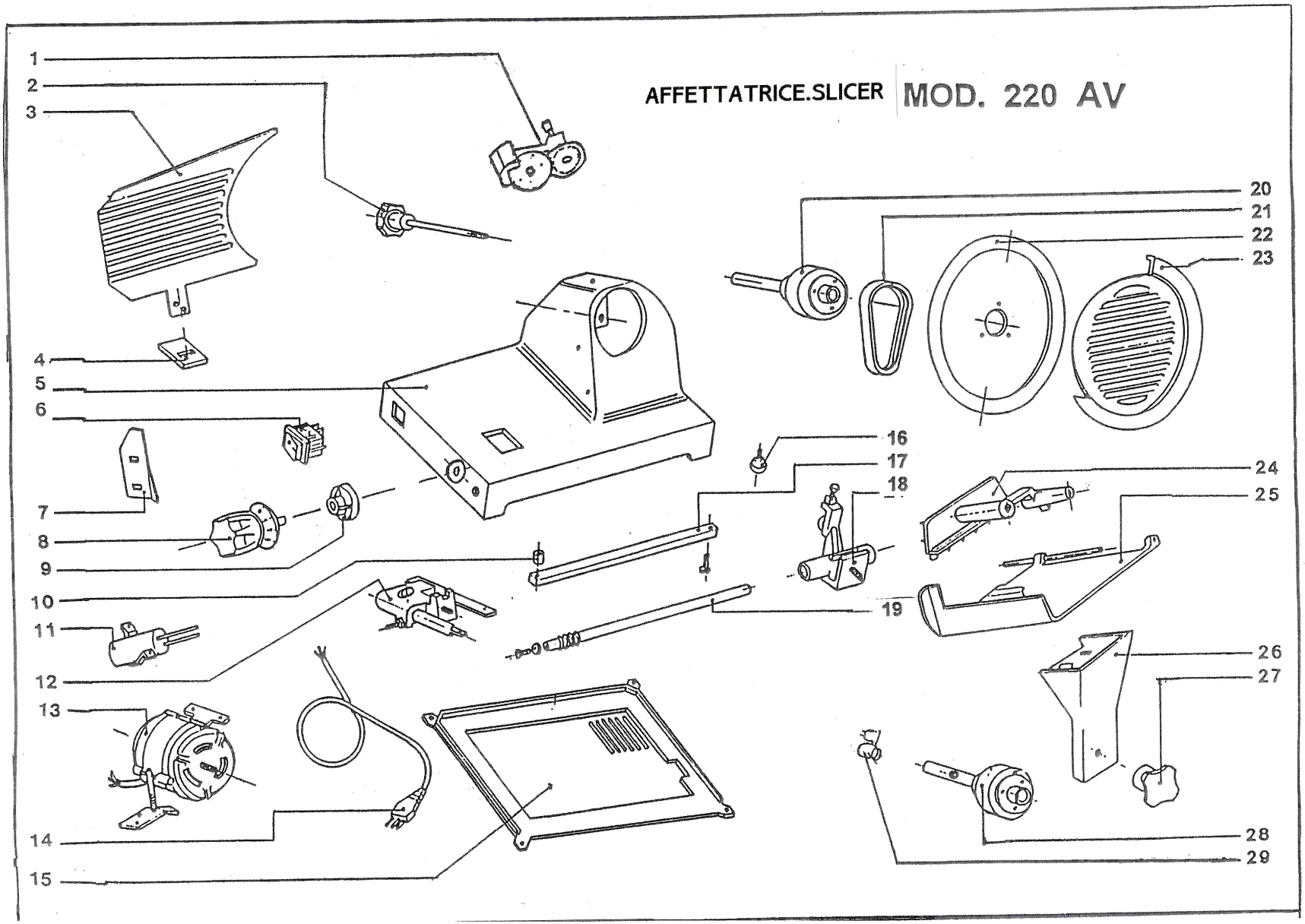
Absolutely do not remove or tamper the security bulkhead (Q)
Do not slice up material which is not foodstuff
Occasionally control the sliding parts and eventually lubricate with Vaseline oil. Never use olive/seed oil to lubricate
For any problem please apply to the authorized Dealer and never tamper with the machine
The Company declines all responsibility in case of non-compliance with the given instructions

SHARPENING OF THE KNIFE

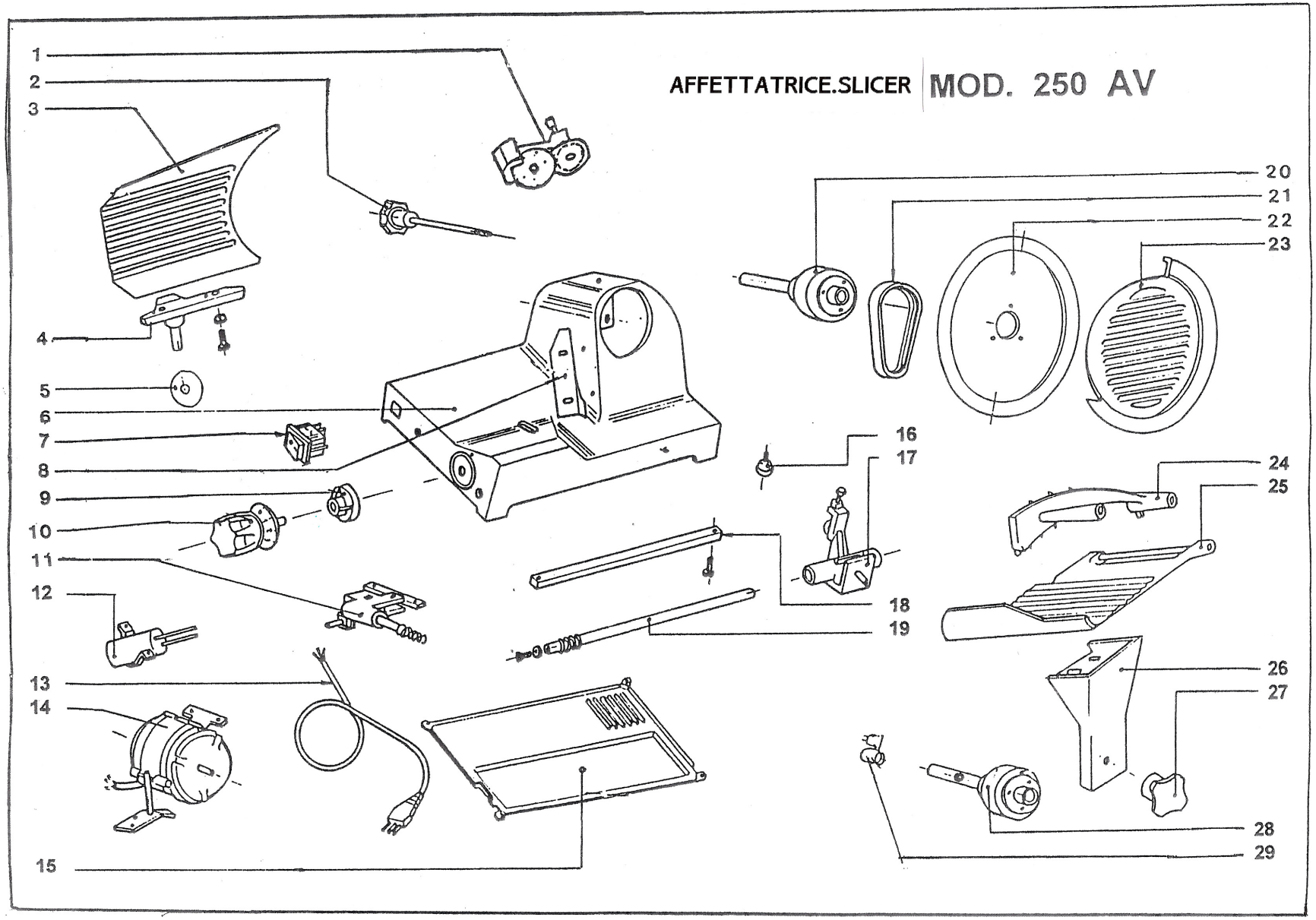
a) **Disconnect the appliance by switch (G)**
b) **Clean perfectly the blade (L) using alcohol**
c) **Use the thickness adjusting knob (F) to open completely the slicer table (W)**
d) **Insert the pin (C) in the hole (U) and fix the sharpener by tightening the knob (K) in the second hole (V) (the sharpening stone (H) will be between the slicer table and the blade (L) and the truing stone will be between the blade and the chute)**
e) **Use the thickness adjusting knob (F) to bring the slicer table (W) close enough to sharpen the blade, turn on the slicer using the switch (G) for approx 15/20 seconds**
f) **Bring back the slicer table using the thickness adjusting knob (F) enough to avoid contact between the sharpening stone (H) and the blade**
g) **Push the knob (N) of the truing stone (M) in manner that it is in contact with the blade (L) for 2/3 seconds to**

LIST

A) Nameplate	**E) End weight**	**K) Sharpener knob**	**O) Knife cover**
B) Bolt	**F) Thickness adjusting knob**	**L) Knife**	**P) Bolt**
C) Sharpener	**G) Switch**	**M) Truing stone**	**W) Slicer table**
D) Food chute	**H) Sharpening stone**	**N) Switch**	**Q) Security Bulkhead**
T) Handle	**U) Hole for sharpener**	**V) Hole for sharpener**	


AFFETTATRICE.SLICER
MOD. 220 AV
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29

AFFETTATRICE.SLICER **MOD. 250 AV**



PARTI DI RICAMBIO AFFETTATRICE Ø 220 AV

SPARE PART FOR SLICER Ø 220 AV

RIF REF	CODICE CODE	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	AFFILATOIOVEL	Affilatoio completo alla vela	Complete sharpener av
2	MANCOPLAM	Manopola tirante coprilama	Cover release knob
3	VELA22	Vela 220	Slicer table 220
4	COPRIASOLA	Piastrina copriasola	Hole cover
5	BASE220	Base 220	Base 220
6	INTLUM	Interruttore luminoso	Switch with warning
7	PARAFET22	Parafetta 220	Deflector 220
8	MANGRA22	Manopola graduata 220	Thickness adjusting knob 220
9	CAMME	Chiocciola	Indexing cam
10	DISBARQUA	Distanziale barra quadra 220	Distance piece slide bar 220
11	COND	Condensatore 8 µF	Capacitor 8 µF
12	BLOCCO22	Blocchetto vela 220 completo	Complete table adjustment 220
13	MOTORE22	Motore P35 completo x 220	Complete P 35 motor for 220
13,1	MOTORE22V	Motore P40 vent. completo x 220/250	Complete P 40 ventilated motor for 220/250
14	CAVOSUKO	Cavo alim. con spina Sukko	Cord & plug
15	FOND22	Chiusura base 220	Base closure for 220
16	PIED	Piedino in gomma	Rubber foot
17	BARQUA22	Barra quadra 220	Slide bar 220
18	CANOTTO22	Canotto completo 220	Chute slide assembly 220
19	BARCAN22	Barra canotto 220	Slide rod 220
20	PULEGGIA	Puleggia completa	Drive hub assembly
21	CING22	Cinghia Multigrip 220/250	Drive belt 220/250
22	LAMA22	Lama ø 220	Blade ø 220
23	COPRILA22AV	Coprilama 220 chiuso + inserto	Blade cover with insert 220 av
24	BRACCIO22	Braccio 220 completo	Endweight assembly for 220
25	PIAT22	Piatto 220	Food chute 220
26	PORPIA22	Portapiatto 220	Chute support 220
27	MANPIA22	Manopola piatto 220	Chute knob 220
28	PULEGGIAMIC	Puleggia completa micro	Drive hub assembly for micro switch
29	MICRO	Microinterruttore x coprilama	Microswitch knife cover

PARTI DI RICAMBIO AFFETTATRICE Ø 250 AV

SPARE PART FOR SLICER Ø 250 AV

RIF REF	CODICE CODE	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	AFFILATOIOVEL	Affilatoio completo alla vela	Complete sharpener av
2	MANCOPLAM	Manopola tirante coprilama	Cover release knob
3	VELA25	Vela 250	Slicer table 250
4	PORVELINC	Portavela 250/275	Table support bracket 250/275
5	VENTOSA	Ventosa per portavela	Base hole cover
6	BASE250	Base 250	Base 250
7	INTLUM	Interruttore luminoso	Switch with warning
8	PARAFET25	Parafetta 250	Deflector 250
9	CAMME	Chiocciola	Indexing cam
10	MANGRA25	Manopola graduata 250/275	Thickness adjusting knob 250/275
11	BLOCCO25	Blocchetto vela 250/275 completo	Complete table adjustment 250/275
12	COND	Condensatore 8 µF	Capacitor 8 µF
13	CAVOSUKO	Cavo alim. con spina Sukko	Cord & plug
14	MOTORE25	Motore P40 completo x 250	Complete P 40 motor for 250
14,1	MOTORE22V	Motore P40 vent. completo x 220/250	Complete P 40 ventilated motor for 220/250
15	FOND25	Chiusura base 250/275	Base closure for 250/275
16	PIED	Piedino in gomma	Rubber foot
17	CANOTTO25	Canotto completo 250/275	Chute slide assembly 250/275
18	BARQUA25	Barra quadra 250/275	Slide bar 250/275
19	BARCAN25	Barra canotto 250/275	Slide rod 250/275
20	PULEGGIA	Puleggia completa	Drive hub assembly
21	CING22	Cinghia Multigrip 220/250	Drive belt 220/250
22	LAMA25	Lama ø 250	Blade ø 250
23	COPRILA25AV	Coprilama 250 chiuso + inserto	Blade cover with insert 250 av
24	BRACCIO25P	Braccio 250 press. completo	Endweight assembly for 250 afp
25	PIAT25	Piatto 250/275	Food chute 250/275
26	PORPIA25	Portapiatto 250/275	Chute support 250/275
27	MANPIA25	Manopola piatto 250/275/300	Chute knob 250/275/300
28	PULEGGIAMIC	Puleggia completa micro	Drive hub assembly for micro switch
29	MICRO	Microinterruttore x coprilama	Microswitch knife cover

ESSEDUE SRL

MODELLO / MODEL: 220 AVP CE USO DOMESTICO/CE HOME USE

DATA COLLAUDO / TEST DATE:_____

APPARECCHIATURA COLLAUDATA CON CONTROLLI ELETTRONICI IN AUTOMATICO
MACHINE TESTED WITH AUTOMATIC ELECTRONICS CONTROLS

COLLAUDATORE FIRMA / SIGNATURE TESTING SURVEYOR: _____